Thinking of you

Electrolux

bruksanvisning

Spis

EKC60150/EKC70150

Electrolux. Thinking of you.

Ta del av våra tankegångar på www.electrolux.com

Innehåll

Säkerhetsinstruktioner	2	Skötsel och rengöring	12
Beskrivning av produkten	4	Vad ska jag göra om...	16
Före första användning	5	Tekniska data	17
Använda keramikhällen	6	Installation	17
Användning av ugnen	7	Miljöinformation	19
Tips, tabeller och råd	9		

CE

Med reservation för ändringar

Säkerhetsinstruktioner

Viktiga säkerhetsinstruktioner!
Läs igenom noga och spara som referens!

Elektrisk säkerhet

- Denna spis får bara anslutas av en **behörig elektriker** .
- Vid funktionsstörningar eller skador på spisen: Tag ur säkringarna eller stäng av spisen.
- **Reparationer** av spisen får bara göras av en **kvalificerad servicetekniker** . Vid felaktiga reparationer finns stor risk för personskador. Vid behov av reparation, vänd dig till Electrolux Service eller till din återförsäljare.

Installation

Alla ingrepp i spisen skall utföras av en **kvalificerad tekniker.** Reparationer som utförs av oerfarna personer kan orsaka personskador eller allvarliga funktionsfel. För spisar med stickkontakt: Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget. Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid flyttning av spisen. Tippskyddet måste vara monterat så att spisen inte välter vid onormal belastning.
Observera! Placera inte spisen på en extra sockel eller annan upphöjning. Detta ökar risken för att spisen skall tippa över!

Barnsäkerhet

- Barn skall övervakas så att de inte leker med spisen.
- Lämna inte barn utan tillsyn i närheten av spisen när den används.
- Denna spis har ett barnlås.
- Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Håll barn på säkert avstånd.

Säkerhet under användning

- Denna spis är avsedd att användas för matlagning, grillning och bakning i hemmet.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till eluttag i närheten. Se till att spisens kabel inte kommer i kläm när du installerar eller flyttar spisen.
- **Varning: Risk för brännskador!** Spisen blir het när den används. Vidrör inte hällen eller ugnsutrymmet under användning.
- Användning av ingredienser som innehåller alkohol i ugnen kan skapa en alkohol/luftblandning som lätt kan antändas. Öppna i detta fall ugnsluckan försiktigt. Ha inte glödande kol, gnistor eller öppen eld i närheten när du öppnar luckan.
- Denna spis är inte avsedd att användas av personer (även barn) med nedsatt fysisk eller sensorisk förmåga, eller om de har bristande erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas och instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Bryt strömmen till spisen och kontakta Electrolux Service för reparation.

Så här undviker du skador på spisen

- Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkokning eller rengöring tränga ned till spänningsförande komponenter.
- Lägg inte metallföremål såsom lock, knivar och skedar på hällen. De blir heta om en kokzon sätts på av misstag.

- Lämna aldrig en fritös eller smältande fett, paraffin eller annat lättantändligt ämne utan tillsyn. Vid brand, stäng av spisen och köksfläkten. **Släck elden med ett grytlock,** använd aldrig vatten.
- Glaskeramikhällen måste användas med största försiktighet. Exempelvis kan flambering med konjak eller annan alkohol medföra att fettrester i köksfläkten antänds och orsakar allvarliga bränder. Likaså kan eldslågor och brinnande fettstänk orsaka personskador.
- Kontrollera kokkärlens bottnar. Kärl som buktar utåt snurrar lätt på glaskeramikhällen.
- Lägg inte ut aluminiumfolie i ugnen och ställ inte bakplåtar, kastruller eller annat på ugnens botten eftersom emaljen skadas av hettan som uppstår.
- Förvara inga brännbara föremål i ugnen. De kan antändas när ugnen sätts på.
- **Varning!** Alkohol och liknande ämnen som kan bilda explosiva gaser, eller andra ämnen som kan orsaka brand eller explosion, får inte användas i ugnen.
- Förvara inte maträtter utan övertäckning i ugnen när kylfläkten har stängts av. Fukt kan kondensera i ugnsutrymmet eller på luckglasen och tränga in i komponenterna.
- Förvara inte kemikalier eller rengöringsmedel i förvaringslådan.
- Bryt strömmen till spisen och kontakta Electrolux Service för reparation.

Information om emaljbeläggning. Färgförändringar på emaljbeläggningen, som ett resultat av användningen, påverkar inte ugnens lämplighet vid normal och korrekt användning. De utgör därför heller inget fel som täcks av garantin.

Rengöring och underhåll

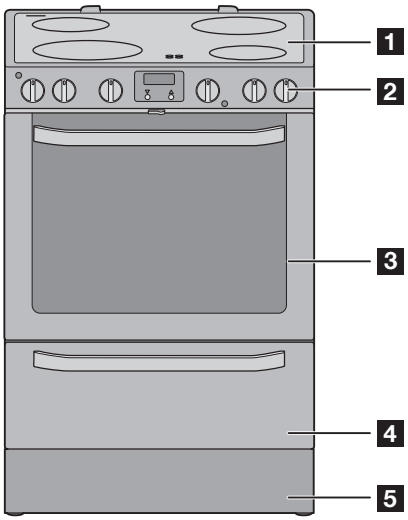
- Håll glaskeramikhällen och ugnen rena. Fettfläckar och utspilld mat osar vid uppvärmning och kan även orsaka brand.
- Du måste genast (medan hällen fortfarande är varm) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med hög sockerhalt, t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Uppackning

Kontrollera att spisen är i perfekt skick och inte skadad på något sätt. Du måste omedelbart informera din återförsäljare om någon skada har uppstått under transporten. Vid direktleverans måste transportskador anmälas till Electrolux Service inom 7 dagar.
Emballaget kan återvinnas. Kontakta de lokala myndigheterna för mer information om ortens system för återvinning.
Glöm ej att ta bort emballaget inuti ugnen innan den används.

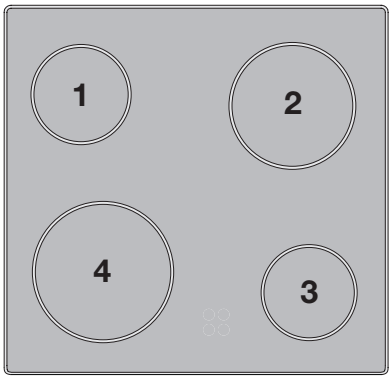
Beskrivning av produkten

Översikt



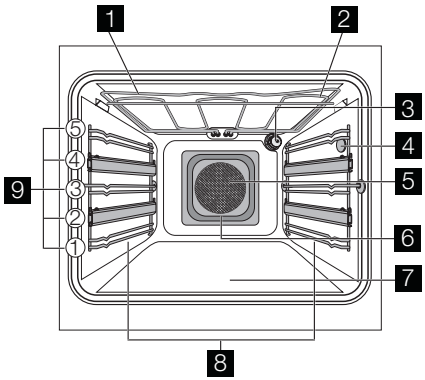
1 Keramikhäll
2 Kontrollpanel
3 Ugn
4 Förvaringslåda
5 Sockel

Häll översikt



1 Ø 140 mm
2 Ø 180 mm
3 Ø 140 mm
4 Ø 210 mm

Ugnens utrustning



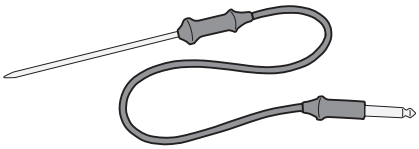
1 Takelement
2 Grillelement
3 Ugnsbelysning
4 Anslutning för matlagningstermometer
5 Fettfilter
6 Ringelement
7 Undervärme
8 Ugnsstegar, löstagbara
9 Nivåer

Tillbehör

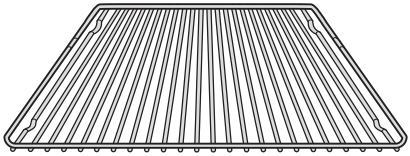
Rengör tillbehören innan du använder dem första gången. Rengör plåtar, långpanna och övriga delar med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka torrt.

Bakplåt
För kakor och småkakor.

Långpanna
För bakning och stekning eller som plåt för att samla upp fett.



Matlagningstermometer
För att se den exakta temperaturen vid tillagning av köttstycken.



Ugnsgaller
För kokkärl, kakformar, stekar och livsmedel som skall grillas.

Före första användning

Inställning och ändring av klockan

Efter anslutning till elnätet eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen för klockan automatiskt.

1. För att ändra en redan inställd tid, tryck samtidigt på knapparna "+" och "-" tills funktionslampan för Klocka blinkar.
2. Ställ in aktuellt klockslag med knapparna "+" och "-".
   Efter cirka 5 sekunder slutar blinkningarna och klockan visar den inställda tiden.

Du kan nu använda ugnen.

Varning Klockan kan bara ändras när signaluret inte är inställt.

Bränn av ugnen

Varning Håll barn under uppsikt! Spisen blir mycket het.
Obs: Använd inga skarpa eller repande rengöringsmedel! Ytan kan skadas.

Glöm inte att ta bort packningsmaterialet inuti ugnen.

Innan ugnen används första gången måste du bränna av den. Se till att ventilationen är god genom att sätta igång köksfläkten eller öppna ett fönster.

För att bränna ur ugnen:

1. Öppna ugnsluckan och plocka ur alla tillbehör.
2. Stäng ugnsluckan. Starta ugnen på över/undervärme . Vrid temperaturvredet till 200 °C.
3. Låt ugnen gå med den inställningen i cirka en timme.
4. Skifta till grillfunktionen . Vrid funktionsvredet till Grill .
5. Låt ugnen gå med den inställningen i cirka 30 minuter.
6. Vrid funktionsvredet till 0 och slå ifrån temperaturvredet.
7. Låt därefter ugnsluckan stå öppen i cirka två timmar och vädra köket.
8. Rengör ugnen, luckan och ugnsstegarna med varmt vatten och diskmedel. Torka av ugnen

Den första tiden då ugnen används kan det fortfarande förekomma lukt. Det påverkar inte maten på något sätt och är inte hälsovådligt.

Funktionslås

Funktionslåset är inbyggt i ugnsreglaget.
OBS! Strömförsörjningen till spisen är inte avstängd.

Lås spisen på följande sätt:
Vrid vredet moturs till symbolen . Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

Så här använder du spisen:
Tryck in vredet mot panelen och vrid medurs till önskad funktion.

Luckspärr

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan. Spärren är aktiverad vid leverans, men den kan avaktiveras vid behov.

Att öppna luckan
För spärren åt höger när du vill öppna luckan.

Avaktivera låset
Kontrollera att ugnen inte är varm! För spärren åt höger, tryck ner och fortsätt föra den ytterligare ett litet stycke åt höger, tryck in knappens vänstra kant.

Aktivera låset
För spärren åt höger och nedåt.

Kylfläkten

Spisen är försedd med en kylfläkt. Den är till för att hålla spisen sval. Kylfläkten startar när ugnen används. När alla vred är inställda på noll stannar kylfläkten automatiskt.

Använda keramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner. Den högra, bakre kokzonen är en dubbelzon. När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilken nivå du har valt med reglaget. Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland för att undvika överhettning.
Värmevarnaren har fyra lampor, en för varje zon. En lampa tänds om zonen är varmare än cirka 55 °C, även när zonen har stängts av.
Om du har en 230 V-spis kan du inte använda dubbelzonfunktionen samtidigt som du använder ugnsfunktionerna Varmluft, Pizza/paj, Gratinering eller Max Grill. Spisen har en effektspärr för att förhindra överbelastning av elnätet.

Glaset i keramikhällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men det är känsligt för slag. En kryddkvarn som faller ned på den kan spräcka glaskeramikhällen. Stå aldrig på glaskeramikhällen.

Ändring av zonstorlek

Kokzonsvreden har markeringar från 0 till 12, där 12 ger den högsta värmen. Gör så här om du vill använda de främre zonerna eller den mindre bakre:
1. Vrid vredet för den kokzon du vill använda medurs till önskad inställning.
2. Återställ vredet moturs till 0 efter användning.

Så här använder du den bakre högra stora kokzonen:
1. Vrid vredet medurs förbi symbolen efter siffran 12,
2. vrid sedan vredet tillbaks till önskat läge mellan 12 och 1. Återställ vredet moturs till 0 efter användning.

Du måste prova dig fram för att hitta den inställning och kokzon som passar dig och dina kokkärl, beroende på den mat du lagar.

Val av kastrull/stekpanna

En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kokkärl än en spis med vanliga värmeplattor. Observera följande:
- Kontrollera kokkärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt) snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen.
- Kastruller och pannor i glas eller om de är emaljerade med grova mönster, sliter mer om de dras fram och tillbaka över hällen än vad kokkärl av andra material gör.

För att spara tid och energi måste botten på en kastrull eller stekpanna
- täcka kokzonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- skall vara slät eller finmönstrad.
- måste vara helt slät. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.

När du skall köpa en ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller. Vissa kastruller är konkava i kallt tillstånd, men planar ut sig när de värms upp.

Användning av ugnen

Det är normalt att ånga och kondens bildas på ugnsluckan. Detta beror på kondens från maten som tillagas och påverkar inte ugnens säkerhet eller funktion.
Ugnen har löstagbara ugnsstegar med fem falsar

Praktisk användning

⚠ **Varning** Lägg aldrig aluminiumfolie, en långpanna eller en plåt direkt på ugnens botten. Om undervärmen blockeras kan emaljen skadas på grund av överhettning.
Ugnen blir het under användning så håll barn under uppsikt.

Principen för varmluft

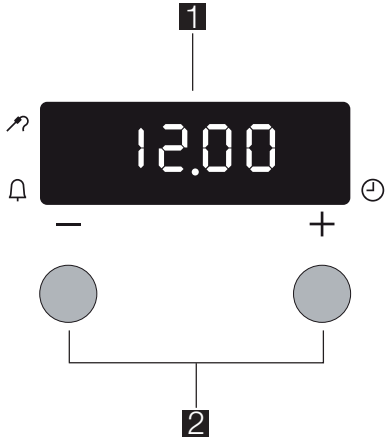
Ett ringelement runt fläkten värmer upp luften som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret. Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket i regel innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid Över/Undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om receptet säger att du skall använda en temperatur mellan 160 och 225 °C. Ju högre temperatur, desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda Över/Undervärme.

Ugnens funktioner

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan på kontrollpanelen lyser under uppvärmning och slocknar när temperaturen uppnås (den tänds och släcks i takt med att termostaten aktiveras och stängs av). För att välja en ugnsfunktion, vrid funktionsväljaren till symbolen för önskad funktion (se nedan).

Ugnsfunktioner		Användning	Värmeelement / fläkt
	Varmluft	För stekning och bakning på olika nivåer samtidigt. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över/Undervärme.	Ringelement och fläkt
	Över-/Undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.	Takelement och undre värmeelement
	Paj/pizzafunktion	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver en mer intensiv brunstekning och som skall ha en knaprig botten. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/Undervärme.	Undre element, ringelement och fläkt
	Varmluftsgrill (gratinering)	För stekning av större stycken av kött eller fågel på en nivå. Funktionen är också lämplig för gratinering och brunstekning.	Grillelement, takelement och fläkt
	Max Grill	För grillning av platta livsmedel som läggs mitt på gallret och för rostning av bröd.	Grillelement och takelement
	Belysning	Med denna funktion kan du lysa upp ugnsutrymmet, till exempel vid rengöring.	

Tillvalsfunktioner



1. Tid- eller temperaturdisplay
2. Inställningsknappar

Du kan välja antingen Signalur 🔔 eller Matlagningstermometer 🌡 .

Signalur 🔔
För att ställa in en kort tid för nedräkning.

Matlagningstermometer 🌡
För inställning av en innertemperatur.

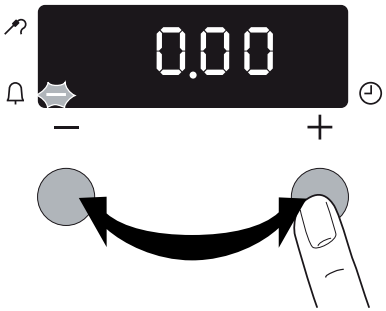
Allmänna anvisningar

- När en funktion har valts blinkar displayen i cirka 5 sekunder. Medan den blinkar kan önskad tid ställas in med knapparna + eller -.
- Efter inställning av den önskade tiden blinkar displayen åter i cirka 5 sekunder. Den inställda tiden börjar att räknas ned.
- Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.
- Den önskade ugnsfunktionen och temperaturen kan väljas före eller efter inställning av klockfunktionerna.
- Vrid vreden för ugnsfunktion och temperatur till noll när tillagningen är klar.

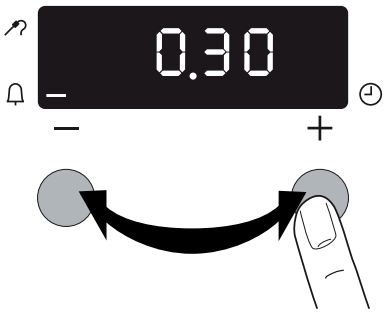
Signalur 🔔

Denna funktion kan även användas när ugnen inte är i drift.

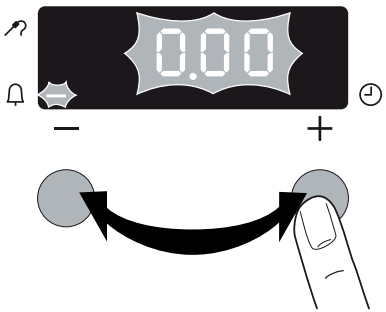
1. Tryck på en valfri knapp. 🔔 blinkar i displayen.



2. Inom 5 sekunder, ställ in önskad tid med knapparna "+" och "-" (max. 2 timmar och 30 minuter). Efter 5 sekunder visar displayen den återstående tiden.
   När tiden löper ut visar displayen "0.00" och en ljudsignal avges i två minuter.



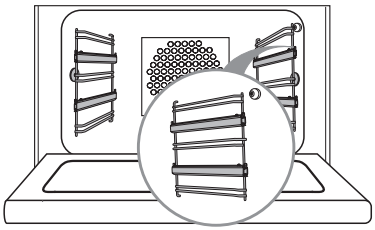
3. Signalen kan stängas av genom att trycka på en valfri knapp.



Matlagningstermometer

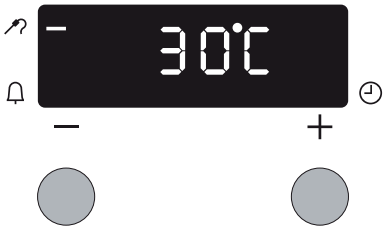
⚠ **Varning** Obs: Endast den medlevererade matlagningstermometern får användas. Använd endast originaldelar vid utbyte.

1. För in matlagningstermometern så långt att dess spets hamnar i mitten av köttbiten.
2. Sätt i matlagningstermometerns kontakt hela vägen i uttaget på ugnens sidovägg.

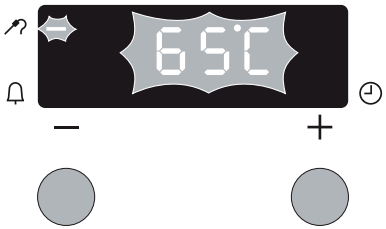


3. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad innertemperatur. Displayen växlar till aktuell innertemperatur.

ℹ Innertemperaturen visas från 30 °C.



4. Ställ in ugnsfunktion och temperatur. När den inställda innertemperaturen uppnås avges en ljudsignal.



5. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.
6. Ställ vreden för ugnsfunktion och temperaturinställning i läge FRÅN.

⚠ **Varning** Matlagningstermometern är het. När du drar ur kontakten och spetsen finns risk att du bränner dig.

7. Lossa matlagningstermometerns kontakt från uttaget och ta ut köttet ur ugnen.

Ändring av innertemperatur

Ändra vid behov temperaturen med "+" eller "-".

Tips, tabeller och råd

Bak/stektiderna är endast riktvärden.

Baktabell

Bakverk	Temperatur °C Över-/Undervärme	Nivå	Minuter	Temperatur °C Varmluft	Nivå
Mjuka kakor					
Fruktkakor	150-170	1	70-80	140-150	1

Bakverk	Temperatur °C Över-/Undervärme	Nivå	Minuter	Temperatur °C Varmluft	Nivå
Sockerkaka	160-180	1	45-60	150-160	1
Muffins	220-225	3	10-20	160-170	1+4
Tårtor					
Rulltårta	225-250	3	6-10	200	3
Bakverk innehållande smör, mjöl, socker (ägg)	170-180	3	20-30	150-160	1+4
Småkakor					
Mördegskakor	170-180	3	10-15	150-160	1+4
Pepparkakor	190-200	3	8-12	170-190	1+4
Smördegskakor	180-200	3	20-30	160-180	1+4
Matbröd					
Formbröd	190-210	1	30-40	170-190	2
Limpa	175-225	2	35-45	180-190	1+4
Tekaka	220-225	3	12-18	180-190	1+4
Vetebröd					
Bullar	225-250	2	7-10	180-190	1+4
Längder/kransar	180-200	2	20-30	170-180	3
Ugnsrätter					
Potatisgratäng	200	1	45-50	180-190	1
Ugnspannkaka	200-225	2	20-35	180-190	3
Pizza	210-220	1	16-20	180-200	1+4

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Matbröds/vetebrödsdegar och sockerkakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen kan göra att bakverket jäser och sedan sjunker ihop och blir platt.	Kontrollera att den inställda temperaturen är den som rekommenderas i tabeller eller recept.
	Matbröds/vetebrödsdegar har inte jäst ordentligt. För lång jäsning efter utkavling kan göra att brödet blir platt. Matbröds/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt vid rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera att jästiden överensstämmer med receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37 °C för färsk jäst. För torrjäst, se rekommendationerna på paketet.

Bakresultat	Möjlig orsak	Åtgärd
Matbröds/vetebrödsdegar och sockerkakor blir torra.	För lite vätska, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du använt rätt mjölsort samt rätt mängd mjöl och vätska.
	För låg ugnstemperatur gör att bakverket måste stå inne i ugnen för länge och blir därmed torrt.	Kontrollera att du har ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög ugnstemperatur blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du har ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid Över/Undervärme ger för mycket övervärme, och motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du har valt rätt position.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna på ugnens botten blockerar undervärmen.	Se till att du inte har något på botten i ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt till mörkare bakformar.

Stektabell

Typ av kött	Temperatur °C Över-/Undervärme	Nivå	Minuter	Temperatur. °C Varmluft	°C	Nivå
Nötkött						
Rostbiff						
- blodig	125	2	55-75	120	50-55	2
- rosa i mitten	125	2	75-85	120	55-60	2
- genomstekt	125	2	100-130	120	70-75	2
Griskött						
Skinkstek	170	2	90-105	160	80	2
Fläskkarré	170	2	105	160	85	2
Kotlett, revbensspjäll	175	2	90	165	-	1+4
Köttfärslimpa	170	2	60-70	160	75-80	2
Kalvkött/Lamm						
Kalv-/lammstek						
- rosa i mitten	170	2	90	160	70	2
- genomstekt	170	1	105	160	75	2
Fågel						
Kyckling, unghöna	190	2	50-60	180	85	2
Kyckling/kalkonfilé	220	3	35-50	200	75	2

Typ av kött	Temperatur °C Över-/Undervärme	Nivå	Minuter	Temperatur. °C Varmluft	°C	Nivå
Kalkon, unghöna eller halvor	170	1	45-55	160	90	2
Anka	160	2	40-55	150		2
Gås	160	1-2	40-55	150		2
Fisk						
Kokning av fisk	100-110	2	50-70			
Forell. 200-250 g	200	3	20-25	190		3
Gös. ca. 1 kg	220	3	25-30	200		3
Hel fisk	200	2	30-35	190	65	3
Hel lax. ca. 1 kg	210	2	20-25	200	58	3

Skötsel och rengöring

⚠ **Varning** Före rengöring, låt alltid kylfläkten kyla av spisen innan den stängs av.

Rengöringsprodukter

Innan du använder någon rengöringsprodukt till din spis, kontrollera att den är lämplig för användning och rekommenderas av tillverkaren
Rengöringsmedel som innehåller blekmedel bör inte användas eftersom dessa kan medföra att spisens ytfinish mattas. Skarpa slipmedel och skurmedel bör också undvikas. Antibakteriella universalprodukter bör inte användas för att rengöra glaskeramikhällen eller de omgivande listerna.

Utvändig rengöring

Använd inga rengöringsmedel med slipeffekt, t.ex. slipande krämprodukter, stålull och skurmedel på målade eller tryckta ytor eftersom dessa kan skadas. Torka regelbundet av kontrollpanelen, ugnsluckan och spisens sidor med en mjuk trasa och hett vatten med handdiskmedel. Avsluta med en mjuk trasa för att undvika ränder.
Krämbaserade rengöringsmedel för rostfritt stål har slipeffekt och bör undvikas eftersom de kan göra ytan matt. Ytor av rostfritt stål rengörs enklast med en mjuk trasa och ett rengöringsmedel för rostfritt stål som kan köpas hos din auktoriserade återförsäljare för Electrolux eller på Electrolux officiella hemsida. Spill på ytor av rostfritt stål måste omedelbart torkas av. Du kan även prova med fönsterputsmedel. Om ytan är mycket smutsig kan du använda sprit, t.ex. T-sprit.

⚠ **Varning** Observera att tippskyddet inte fungerar när du drar ut spisen för att rengöra bakom den.

⚠ **Varning** Rengöring av ugnen med ång- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl inte tillåtet.

Vred och handtag

ⓘ Sätt aldrig en het stekpanna/bakplåt/kastrull nära vreden, de kan skadas av hettan.

Vi rekommenderar att bara använda varmt vatten och diskmedel för rengöring av vreden och handtagen. Alla andra rengöringsmedel mattar ner ytfinishen.

⚠ **Varning** Försök inte ta bort något av kontrollvreden från spisen eftersom detta kan orsaka skada och utgör en säkerhetsrisk.

Rengöring av hällen

Se till att glaskeramiken är kall före rengöring. Det är viktigt att rengöra glaskeramikhällen varje dag så att matrester inte bränner fast. Var noga med att undvika hällens lister vid rengöring av glaskeramiken eftersom de kan skadas av rengöringsmedlet.

Daglig rengöring

Använd rengöringsprodukter som är speciellt avsedda för glaskeramikhällar. Om matrester inte får bränna fast på hällen blir den mycket enklare att rengöra.

1. Applicera en liten mängd rengöringsmedel på hällen och torka av med en mjuk trasa, en ren pappershandduk eller liknande. Se till att hällen inte skadas.
2. Torka av rester av rengöringsmedlet med en annan fuktig pappershandduk och torka torrt med en mjuk trasa.

Ta bort envisa fläckar

1. Krämbaserade rengöringsmedel kan användas för att ta bort envisa fläckar eller missfärgning.
2. Använd en plastdyna avsedd för Non-stick behandlade kastruller med krämrengöringsmedel för att ta bort envisa fläckar.

Ta bort inbränd mat

Vi rekommenderar bestämt att du använder en speciell skrapa för keramikhällar (med ett rakblad) för att ta bort spill på hällen, särskilt sockerlösningar, som kan orsaka permanenta skador om de inte avlägsnas.

1. Se till att glaskeramiken är kall före rengöring.
2. Använd en skrapa för glaskeramik med en vinkel på 30 ° mot ytan för att ta bort så mycket matrester som möjligt. Använd ett lämpligt rengöringsmedel för glaskeramik enligt ovan för att slutföra rengöringen.

⚠ **Varning** Förvara rakbladsskrapan utom räckhåll för barn. Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

Undvika märken på hällen

- Kontrollera att botten på kokkärl och kokzonerna är rena och torra innan matlagning påbörjas.
- Se till att kokkärlet är tillräckligt stort för att undvika att maten kokar över
- Torka om möjligt upp spill och stänk omedelbart, men var försiktig så att du inte bränner dig på het ånga.
- Använd inte disktrasor eller svampar för att rengöra hällen. Dessa kan lämna kvar ett lager av smutsigt rengöringsmedel på hällens yta, vilket kan bränna fast och orsaka missfärgning nästa gång hällen används.
- Undvik att använda:
- Hushållsrengöringsmedel och blekmedel.
  - Impregnerade plast- eller nylondynor som ej beskrivs som lämpliga för Non-stick behandlade kokkärl.
  - Rengöringssvampar med slipeffekt, kökssvampar och stålull.
  - Kemiska ugnsrengöringsmedel, t.ex. sprayprodukter och ugnssvampar.
  - Rostlösare, rengöringsmedel för bad och tvättställ.
- Samtliga ovanstående produkter kan skada hällen.
- Det är farligt att blanda olika rengöringsprodukter. Kemikalierna i dem kan reagera med varandra och medföra farliga resultat.
- Sockerlösningar måste avlägsnas från hällen innan sockerlagen stelnar, annars skadas hällens yta.
- Placera inte plastföremål, folie eller maträtter på den heta ytan eftersom detta skadar hällen.

Rengöring av ugnen

⚠ **Varning** Vid rengöring får inte någon ugnsfunktion vara vald och ugnen måste vara kall.

Ugnsstegarna bör tas ut för att underlätta rengöring.

Den släta emaljen

Gör så här om ugnens botten är mycket smutsig:

1. Spill som sitter fast kan lossas med en stekspade eller liknande.
2. Stryk med en svamp ut milt diskmedel på ugnsbotten.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C med Över-/Undervärme i ca. 10 minuter.
4. När ugnen har kallnat, tvätta den med rent vatten och, vid behov, gnid försiktigt med en svamp. Torka torrt.

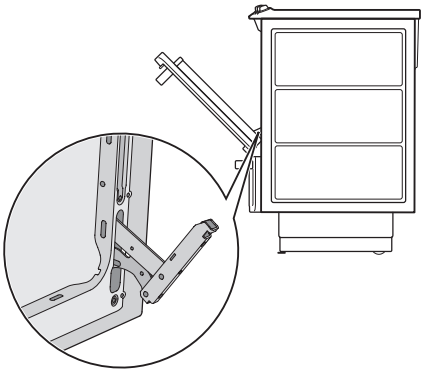
Ugnsluckan

Ugnsluckan kan tas bort för rengöring.

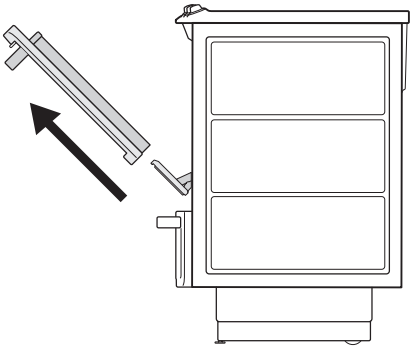
När ugnsluckan öppnas tänds lamporna och varmluftsfläkten stängs av.

Ta bort luckan:

1. Öppna ugnsluckan till cirka en tredjedel (parkeringsläge).

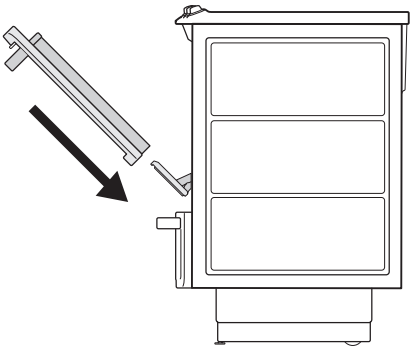


2. Fatta tag i ugnsluckans sidor med båda händerna och drag bort luckan från ugnen.
3. Lyft av luckan



Montera luckan:

1. Ställ gångjärnsleden i dess parkeringsläge.
2. För in gångjärnsleden i spåret på luckan. Tryck ner så att monteringsfjädern snäpper till.



3. Stäng ugnsluckan.

Ugnsluckans glas

Varning Använd inte ugnsluckan som fotstöd.

Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur. De inre glasskivorna kan tas bort för rengöring.

Rengöring mellan glasskivorna

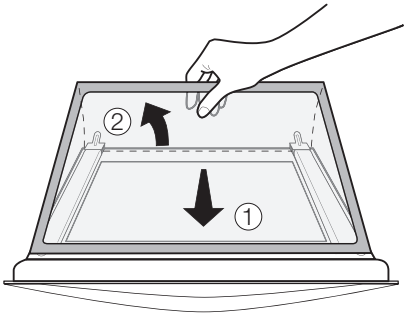
Varning Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildning i kanterna kan leda till att det går sönder efter några uppvärmningar.

Varning Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.

Var försiktig då du stänger luckan när glasskivorna är borttagna eftersom luckan då är betydligt lättare.

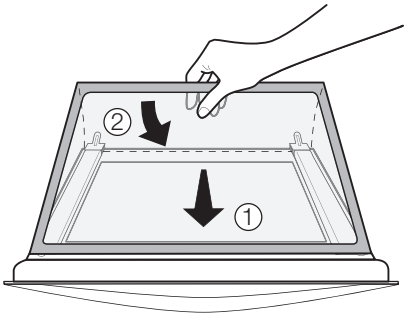
Demontering av luckans övre glasskiva

1. Ta tag i den övre glasskivans nedre kant och skjut mot fjädertrycket i riktning mot ugnsluckans handtag tills det är fritt nedtill (1).
2. Lyft upp glasskivan en aning nedtill och dra ut den (2).



Montering av luckans övre glasskiva

1. För in den övre glasskivan diagonalt uppifrån i glashållaren på handtagets sida (1).
2. Sänk ned glasskivan. Lägg glasskivan mot fjädertrycket på handtagets sida framför fasthållningsprofilen på luckans underkant och skjut in den under fasthållningsprofilen (2). Glasskivan måste sitta fast ordentligt!



Tillbehör

Rengör tillbehören

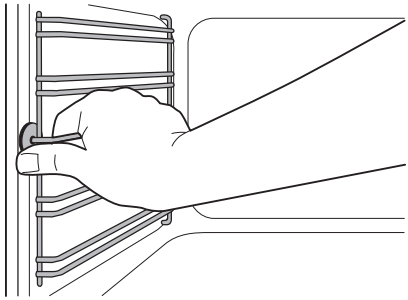
Rengör plåtar, långpanna och övriga delar med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka torrt.

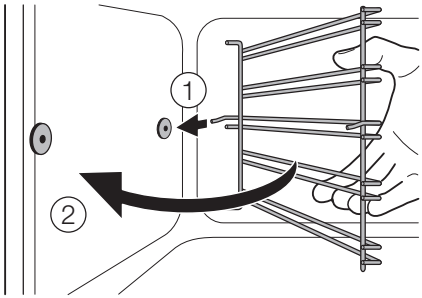
Ugnsstegar

Du kan ta bort ugnsstegarna på båda sidorna för att förenkla rengöringen av sidoväggarna.

Demontering av ugnsstegarna

Dra först bort stegen från ugnens vägg (1) och frigör den sedan baktill (2).

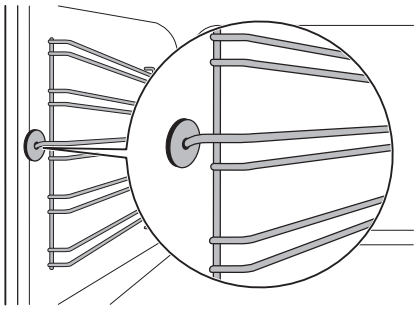


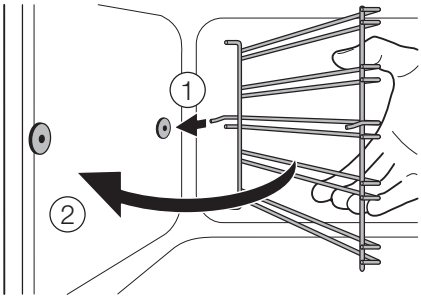


Montering av ugnsstegarna

Viktigt Observera! Stavarnas avrundade ändar ska peka framåt!

För att sätta tillbaka stegen på plats, lås den baktill (1) och för sedan in framkanten och tryck på plats (2).





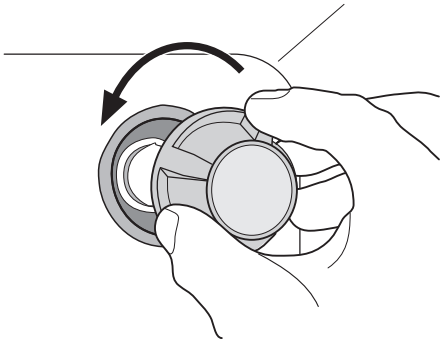
Ugnsbelysning

⚠ **Varning** Risk för elektriska stötar! Innan du byter glödlampa:

– Stäng av ugnen.
– Koppla från spisen från elnätet.
– För spisar med nätkabel, drag ur stickkontakten ur eluttaget.
– För övriga spisar, slå från strömmen med huvudströmbrytaren.

ⓘ Lägg en trasa på ugnsbotten som skydd för glödlampan och skyddsglaset.

Byte av ugnslampa/rengöring av lampglaset



1. Tag bort skyddsglaset genom att vrida det moturs och rengör det.
2. Vid behov:
   Byt till ugnslampa, 25 Watt, 230 V, 300 °C värmebeständig .
3. Sätt tillbaka skyddsglaset.

Förvaringslåda

⚠ **Varning** Förvara inte kemikalier eller rengöringsmedel i förvaringslådan. Stå inte i förvaringslådan eller på handtaget.

1. Töm lådan och drag ut den till "stopp".
2. Ta tag i handtaget, lyft uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
3. Drag ut lådan helt.

Efter rengöring, placera lådans hjul på konsolerna. Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så att hjulen inte fastnar i den främre spärren.

Vad ska jag göra om...

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Nedan följer förslag på vad du själv kan göra om något problem uppstår. Kontakta vår serviceavdelning om du behöver hjälp.

Problem	Åtgärd
Spisen är strömlös	Kontrollera följande: • Alla säkringar är hela • Stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget • Jordfelsbrytaren inte har utlösts

Problem	Åtgärd
Spisen fungerar inte	Kontrollera att funktionslåset inte är aktiverat
Det tar för lång tid att koka/steka	Kontrollera att du har valt ett lämpligt kokkärl med god värmeledningsförmåga
Ugnsbelysningen fungerar inte	Byt glödlampa
Lucklåset fungerar inte	Aktivera låsfunktionen
Matlagningstermometern fungerar inte	Kontrollera att matlagningstermometern är rätt ansluten i ugnen. Tag ut den och anslut den igen. Ställ in önskad temperatur
Klockan går fel eller inte alls	Ställ in rätt tid
Signaluret fungerar inte	Ställ in en tid
F11 lyser i displayen	Matlagningstermometerns kontakt sitter inte ordentligt i uttaget i ugnen
F1 lyser i displayen F2 lyser i displayen	Kontakta vår lokala serviceavdelning
En felkod tänds i displayen (börjar med F)	Kontakta vår lokala serviceavdelning

Tekniska data

Produktens bredd	596 mm	**Ugn**	Effekt
Produktens djup	595 mm	Takelement	1000 W
Produktens höjd	900 mm	Undre värmeelement	1000 W
Energiklass	A	Grillelement	1900 W
Bakplåtens yta (cm ^{2})	1488	Ringelement	2400 W
		Keramikhäll	Effekt
		140 mm Hi-Light värmeelement	1200 W
		210 mm Hi-Light värmeelement	2300 W
		120 mm Hi-Light värmeelement	700 W / 900 W
		180 mm Hi-Light värmeelement	1700 W / 1800 W

Med reservation för ändringar. Denna spis uppfyller kraven enligt EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

Tillgängligheten till ett värmeelement varierar beroende på produkternas specifikationer.

Installation

⚠ **Varning** Alla ingrepp på spisen måste utföras av en **behörig fackman.** Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. **Använd handskar när du flyttar spisen.**

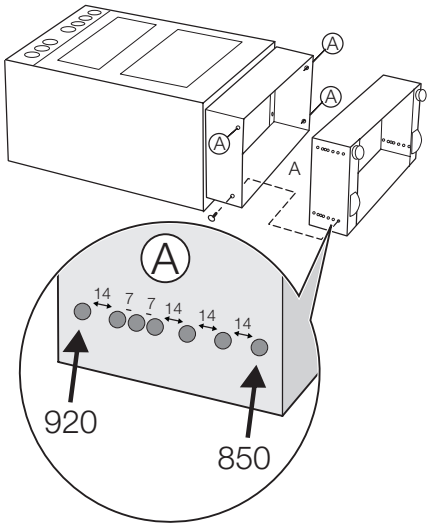
Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 900 mm. En 60 cm bred spis har fast sockel och en 70 cm bred spis har teleskopsockel. Höjden kan ändras så att spisen passar en bänkhöjd från 848 upp till 933 mm. Var noga med att inte blockera ventilationsutgångarna (bakom spisen och högst upp bakom kåpan) när du placerar spisen. Spisen får ej skjutas in under t.ex. en kakelkant eller lik-

nande. Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen.
Se till att spisens nätkabel inte kommer i kläm när spisen flyttas.

Justera sockelns höjd

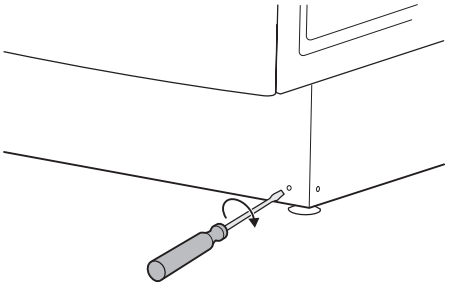
Om du vill ändra sockelns höjd, läs först igenom följande punkter innan du börjar.

1. Lägg ner spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golvet och spisen. Tänk på att lägga ett skyddande underlag under spissidornas nedre bakre hörn för att skydda golvet.
2. Lossa de fyra skruvarna A (se bild). Drag ut den inre basen en bit om du endast vill ändra höjden. Drag i konsolerna på vilka hjulen och fötterna är monterade. **Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen.**
3. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för en bänkhöjd på 850 till 920 mm. Avståndet mellan hålen varierar mellan 7 och 14 mm (se bild A).
4. Ställ upp spisen och anslut den till eluttaget. Skjut in spisen på plats och kontrollera att den står vågrätt innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå vågrätt för att t.ex. fett skall fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står vågrätt. Vid behov kan du från sockelns framsida justera spisens hjul och fötter inom 15 mm. Använd en skruvmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip för de främre fötterna.



Tippskydd

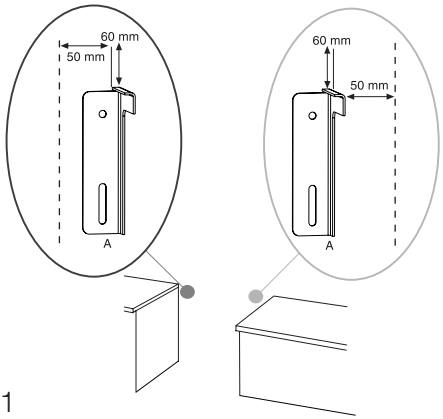
⚠ **Varning** Tippskyddet måste vara monterat så att spisen inte välter vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

Så här monterar du tippskyddet:

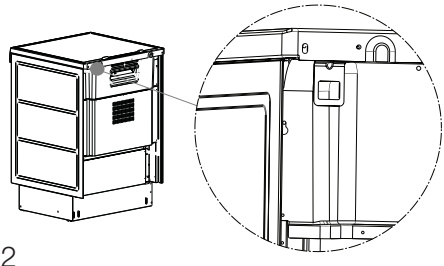
1. Innan du monterar tippskyddet, kontrollera att spisen är justerad till rätt höjd och att den står vågrätt.
2. Fästet (B) är monterat på vänster sida vid leverans. Mät upp var tippskyddet (A) skall placeras, 60 mm nedanför kanten på hällen och 50 mm från väggen (skåpet). Skruva fast det i stabilt material eller använd lämplig förstärkning. Hela tippskyddet (A+B) kan också placeras på höger sida (se bild 1).

Se till att ytan är jämn bakom spisen. Om det finns kakel eller lister bakom hällkanten måste det finnas ett utrymme som motsvarar avståndet mellan tippskyddet och väggen. Detta är för att tippskyddet skall hålla spisen och fungera på rätt sätt. Kontrollera att tippskyddet sticker in minst 20 mm i hålet på spisens baksida (B) när du skjuter in spisen (se bild 2).

OBSERVERA! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd måste du justera sidavståndet om du vill centrera spisen.



1



2

Elektrisk anslutning

Varning Alla ingrepp på spisen måste utföras av en behörig fackman. Arbete utfört av en lekman kan försämra spisens prestanda och orsaka skador på person och/eller egendom.

Spisar som levereras med sladd och stickkontakt måste anslutas till ett jordat eluttag. Märkdata för nätanslutning anges på typskylten. Det sitter ett kopplingsschema på spisens baksida.
I den elektriska installationen skall en strömbrytare ingå som gör det möjligt att skilja spisens samtliga poler från elnätet. Strömbrytaren skall fullständigt separera spisen från elnätet.
Detta krav måste uppfyllas av säkerhetsskäl. För spisar med stickkontakt: Se till att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.

Miljöinformation

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta de lokala myndigheterna för mer information om ortens system för återvinning.

Varning För att säkerställa att ugnen inte utgör någon fara måste den göras obrukbar före kassering. Drag ur stickkontakten från eluttaget och klipp av nätkabeln.
Sätt lucklåset ur funktion så att barn inte kan bli inlåsta i ugnen.

Spara energi!

- Använd lock så halverar du energibehovet (jämfört med tillagning utan lock).
- Använd kokkärl med jämna bottnar och spara 25% energi (jämfört med ojämna bottnar).
- Håll glaskeramiken ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kokkärlet och kokzonen.
- Stäng av värmezonen och slutför tillagningen med hjälp av restvärmen.
- Ång- och tryckkokning spar också energi.

www.electrolux.com

För att köpa tillbehör, förbrukningsartiklar och reservdelar i vår internetbutik besök oss på:
www.electrolux.se

339611300-E-102009